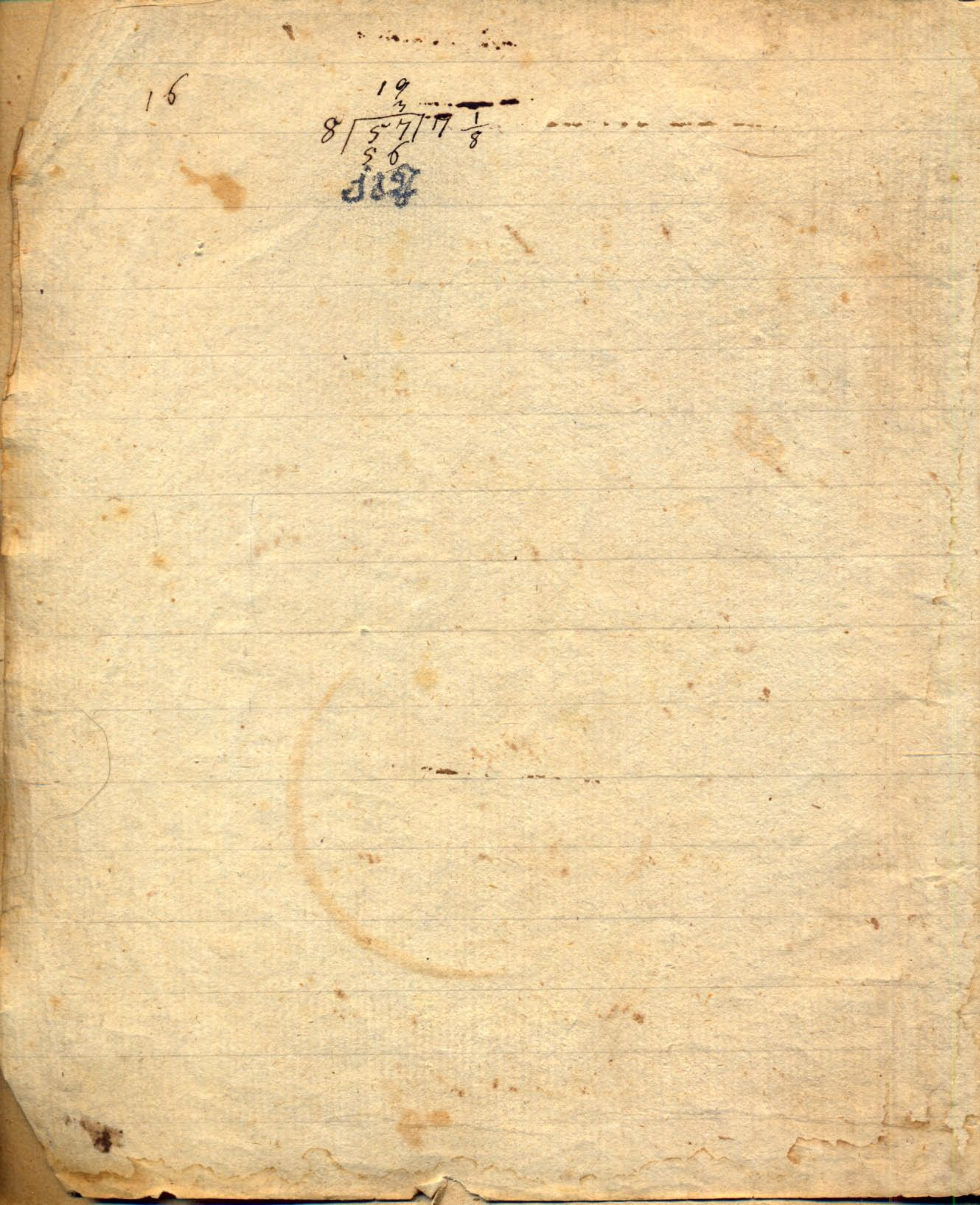
Lang und Aufzug
meiner
Buchstabe


16
19
8 | 57 | 7 1/8
56

Zwieback von ~~Bisquitteig~~. 16

Nehme 12. Loth Zucker und 9 Eyerdotter rühre es in einem Weidling 3/4 Stunde dann schlage die Klar zu Schnee und wen es verrührt ist so gebe noch 6 Loth Mehl hinein. Schmiere das Blech auswendig kann gut mit Butter gebe es hinein laß es aber nicht zu gach backen, oder zu braun werden dann nehme es heraus laß es kalt werden dann schneide es wie man das Zwieback schneidet und gebe es noch einmahl in die Röhre damit es austrocknet.

Hohlhippen 2.

Nehme 4 Eyer schwer Zucker und zwey Eyer schwer Mehl und die ganzen 4 Eyer in einer Reyndl, rühre es 3/4 Stunde schmiere das Blech mit Butter und gebe den Teig mit einem Kochlöffel darauf und wenn es braun genug ist so biege es über den Finger und stelle sie an einem warmen Ort.

Stanitzen von Mandelteig. 3.

Nehme 1/4 Pfund Zucker und fein gestossene Mandeln rühre es in einem Weidling ab. dan von 5 Eyer die Klar zu Schnee und gebe ihn darein. Beschmiere das Blech mit Butter dann gebe den Teig darauf aber nicht dick lass es aber doch nicht braun werden, schneide es in Viereck und drehe es wie ein Stanitz zusammen; auch kann man Obst hinein stecken.

Zuckerstürz. 4.

Nehme 12 Loth Zucker und lass in braun werden, dann nehme was immer für einen Form schmiere denselben etwas und spinne den Zucker fein darauf. dan nehme ihn herab und stürze es über das Pembot.

+ Hambergerl 5

Nehme 6 Loth Butter und 12 Loth Mehl arbeite es recht ab dan gebe 2 Eyerdotter 1 Kochlöffel Rahm und 2 Löffel Wein

mache in wie einen Taig an und welge es aus. Dann steche m

aus und lasse ihn gehen. Von einem Ey die Klar zu Schnee ½

Vierting Zucker und ein Stückchen Vanillie. Als daß wird unter

den Schnee gerührt und kleine Kränzchen von denselben

auf den Rand des ausgestochenen Taiges hinauf gegeben

dann laßen es backen und füllen es mit Eingesottenem.

× Salzburger Nudeln 6

Man nehme in ein Castrol ein Viertel Obers gebe 6 Loth Butter und Zucker daß es süß genug ist hinein, und lasse es kochen dann rühre ein Viertel Mehl schnell hinein rührend den Taig fein ab gibt ihn dann in eine Schüssel und laß ihn aus-kühlen rühre dann 12 Eyerdotter einen nach dem andern langsam hinein, von 6 mache einen Schnee und gib Vanillie dazu jetzt laß in einem Castrol 3 Viertel Milch mit ein wenig Zucker und Butter kochen, schneide dann mit den

dazu gehörigen Model den Teig in die Milch ~~laß in brandheißen~~ fassen in langsam heiß 20 legen ... mit Butter bestrichen Bogen Papier und backe sie mit der Schüssel.

Würzburger 7.

Nehme 2 ℔ Rindfleisch 1 ℔ Nierenfetten 1½ ℔ Zibeben die Kerne ausgelöst 1½ ℔ Weinbeer 6 Stück Marzipan 6 Loth Zitronat 6 Loth Pomeranschad ½ ℔ Zucker, 2 Stück Muskatnuß alles muß sehr fein geschnitten und in einem glasierten Topf gut vermengt zuletzt ein gutes Seitel Ruhm auch recht verrühren und verbinden es bis man es braucht. Zum Teig 1½ ℔ Mehl 1 ℔ Butter Brod und Salz.

Spanischer Wind 8.

Nehme von 2 Eyer die Klar zu einem festgeschlagenen Schnee, dann gebe 6 Loth fein gesiebten Zucker hinein so viel man sie einen haben will. Rühre es sachte unter einander dann nehme den Model von den Salzburger Nudeln lege ein

Gieße auf das Blech gebe die Wände schmirsch hinauf und lasse sie langsam trocknen.

Obersblamasche 9

Auf eine Maß Obers nehme ein halbes Pfund Mandeln, stoße dieselben gestossen und rühre sie recht gut mit dem Obers ab. Dan weiche 2 Loth Hausenblasen in ein viertel Seitel Wasser auf gebe es dann in das Obers und lasse es aufkochen dan gebe es in einen Model schmiere denselben und stelle es auf das Eis bis es gesultzt ist.

Blamasche [illegible]

Siede eine Maß Obers mit Vanille bis es einen Geruch bekommt, gib 3 Vierting schön geschwellte und fein gestossene Mandeln dann den Zucker das es süß genug wird seihe es durch ein Tuch, dann setze das Obers wieder zum Feuer gieb 2 Loth aufgelößte Hausenblasen darunter dann schlage in einem Topf 8 Eyerdotter rühre selbe mit ein wenig kalten Obers gut untereinander mit den ersten daß es nicht knollig wird und fülle es in den dazu gerichteten Model beschmiere ihn etwas dan stelle es auf das Eis. Wenn es gesultzt ist stürze

sie heraus und bestreiche sie mit Dotter und [illegible] daß sie

den Bretzeln gleichen und steche einen Ringl daraus:

Mürbe Kranzeln. 16

4 Loth Butter werden abgetrieben ein ganzes Ey 2 Dotter 8 Loth Zucker 16 Loth Mehl werden füglich darunter gerühret dann nehme es heraus auf das Brett und steche mit verschiedenen Formen aus gebe sie in den Ofen und laß es backen.

Weichsel oder Kirschkuchen. 17

Man treibe auch ein halbstündiges Blattel ¼ # Butter gfläumig ab schlage nach und nach 2 ganze Eyer und 2 Dotter darein gebe dann 40 fein gestossene Mandeln ¼ # Zucker auch fein gestossen einige Limonischäller und ein klein ¼ # Mundmehl dazu und rühre alles gut ab fülle es mit Weichsel oder Kirschen und laß es eine Stunde backen.

Butter Reißknödl.

Dünst ein Vierting Reiß in 5 Seitel Milch oder Obers wenn er gesotten ist so laß ihn auskühlen dann gib 4 Loth Butter

samt 6 Dotter die Klar zu Schnee geschlagen gib es dann in ein Schüßel und laß es backen zum Gewürz Vanilie oder Lemoni oder Zimt

Ungarische Dampfnudl. 19.

4 Handvoll Mehl in einen Weidling in ein Tegel ein Viertel Milch 3 Loth Schmalz ein ganzes Ey und 1 Dotter 3 gute Löffel Germ und etwas Salz dieses kommt in den Weidling wo der Teig gut ~~abgerührt~~ abgeschlagen werden muß und in der selben wie der Krapfenteig seyn soll. Das Blech wird gut eingeschmiert der Teig darauf gelegt und mit dem Krapfen stecher ausgestochen wo er gut an einem warmen Ort auf„ gehen muß. Nehme ein breites Kasserol gib ein gutes Stück Schmalz darein laß es zergehen gebe Seidl Milch hinein und die Dampfnudeln. Schmiere sie oben mit Schmalz gebe einen gut geschlossenen Deckel darauf der mit einem nassen Tuche verwahrt wird daß kein Dunst heraus kann. Unten werden auch heiße Kohlen gelegt. Sie bleiben eine gute viertel Stunde darauf gelassen biß sie schwitzen, den Deckel muß man nicht in der Luft abnehmen.

Zwiebackl. 10

6 Loth Butter 6 Loth Mehl 6 Loth Zucker 6 hart gesottene Eyer

die durch ein Sieb [?] passiert werden 1 Zitronenschallen sehr klein
geschnitten, auf einen Nudelbret abgewalkt, mit dem Nudel-
walker in der Hitze geschlagen, in der Kälte aber gewalkt
4 mahl übereinander geschlagen wieder gewalkt und denn
Tartalets daraus gemacht. Maschansker Saft. 1
Man nimt 25 Stücke dunkelrothen Maschansker und 12 die
sauersten Äpfel die man bekommen kann wischt alle rein ab
und zerschneidet auf 8 Theile mit Schallen und Kern dann
giebt man sie in ein Becken giest 2 Maß reines Wasser
darauf, und lasst sie sieden bis die Äpfel ganz weich sich
zerrühren lassen dan nimt man eine schüttere Leinwand,
wascht selbe in frischem Wasser aus giebt die Äpfel hinein
bindet das Tuch zu und presst ~~und presst~~ es sehr langsam
aus man kert es manchmal um presst es wiederum so
lang als Saft heraus geht dan nimt man auf 1 Seitel ausge-
pressten Saft 3/4 ℔ Zuker giebt alles zusamen in das gereinig-
te Becken und lässt es kochen bis selbe etwas mellig wird
dann ganz kalt werden lassen und in die Gläser füllen
da muss der Saft schon einer Sulze änlich sehen Weisse Buttin.
Nehme 1/4 ℔ Butter treibe ihn gut ab dann nehme ein 1/2 ℔ fein

gestoßenen Mandel und rühre sie nach und nach darunter nemme ein Ey und etwas Mandeln sie darauf 5 ganze Eyer und 5 dotter dann gebe eine kleine Handvoll gestoßene Semmelbrößel hinein schlage von die 5 Eyerklar einen Schnee gebe ihn langsam hinein und er ist fertig. fülle ihn in eine Model mit Butter bestrichenen und mit Semmelbrößel bestauben Model und lasse in schön in dunst ~~backen~~ ausdünsten.

Erdäpfel Mandeln.

Nehme 4 Loth gestoßenen Zucker 4 ganze Eyer und 3 dotter 8. Loth geriebene Erdäpfel und einige Lemonien Schallen dazu gebe alles in einen Weidling und rühre es darin eine halbe Stunde. Nun bestreiche die Model mit Butter bestäube sie mit Semmelbrößel gebe das gerührte hinein und lasse es backen.

& Brandteig Golatschen. 14

Ein Seitel Schmand 2 Loth Butter 2 Zucker und Zitronen Schallen zusammen aufkochen lassen 2 Handvoll feines Mehl hinein und sehr fein abschlagen 6 ganze Eyer und Dotter nach und nach dazu schlagen das Blech wird mit Butter geschmiert und mit Papier abgewischt dann mit einem Löffel den obige Teig auf ~~auf~~ das Blech gelegt und mit einem abgeschlagenen Ey

geschmiert und Zucker und Mandel bestreut wenn sie ganz ge-
backen sind schneiden sie selbe aufgeschnitten und Salse oder
eine dicken Cocolad Creme gefüllt dann wieder in die Röhre
gestellt weil sie ganz langsam backen müssen. Topfenteig

Zu nicht gar einer halben Maas werden 7 ganze Eyer geschlagen
und der Saft einer Zitrone dazu gegeben dann über dem Feuer
solange gerührt bis es ein Topfen wird. Sollte es zu lange
dauern so muß man etwas guten Essig dazu schütten. Dieser
Topfen wird durch ein Tuch gegossen damit alles Wasser ab-
gesondert wird. Dann wird ein 1/4 ℔ Butter pflaumig ~~abgerieben~~ abgetrieben
1/4 ℔ fein gestoßene Mandeln und 1/4 ℔ Zucker mit verrührt, endlich
endlich 7 Dotter nach und nach hinein geschlagen wie auch den
Topfen. Dann werden 4 Klar zu Schnee geschlagen und Vanilie
oder Zitronen Schalen dazu gegeben wenn es 3/4 Stunde abgerührt
ist wird das Backmodel gut mit Butter beschmiert und mit Semmel-
bröseln bestreut und mit Oblaten oder Butterteig ausgelegt.
Und zwischen 2 Oblaten Salse und zwischen den Teig gelegt.

Erdäpfelnudel. 15.

Siede in einem Wasserhäfen Erdäpfel wenn sie genug gesotten
sind so schälle sie und reibe sie fein auf dem Reibeisen.

gieb sie auf ein Nudelbrett gieb so viel Mehl als zwei ebene
Kochlöffel sind, schlage 3 oder 4 Eyer daran salze es und mache
einen festen Taig daraus und den Schwefelnudeln gieb in ein
Casserol ein wenig Milch und ein Stückchen Butter lasse es
siedent werden und lege die Nudel ein lasse sie gut dünsten
gieb noch ein Stückchen Butter hinein kehre sie öfters mit dem
Schäufel um.

Punsch Essenz 13.

2½ ℔ Zucker mit einen Seitel Wasser gut kochen lassen
wenn es kalt ist mit den Saft von einer Pomeranze und
8 Limonien 1 Bouteille Arack vermengt und in Flaschen
gefüllt gut verbunden und aufbewahrt.

Biscuitbrogeln.

6 Eyerdotter werden mit 6 Loth Zucker ¼ Stund gerührt,
dann von 3 Eyer die Klar zu Schnee und zuletzt 3 Loth Mehl
das Blech mit Butter schmieren und den Taig mit einem
Löffel darauf gegeben, dann jedes Brogerl mit Biscuit bestreuen

Brodtorte 14.

Stoße 8 Loth geschwälte Mandeln und 8 Loth ungeschwälte
werden fein geschnitten ½ ℔ gesiebten Zucker 8 ganze Eyer
und 7 Dotter von den ganzen Eyern die Klar zu Schnee
schlagen und ¾ Stunde gerührt. Nehme Zimt Gewürznelken

Mandelkernüß zusammen 1 Loth, von 1 Lemonie die Schallen
hernach eine Handvoll geriebene schwarze Brodschnelle und
zeltal Chocolade das Brot wird mit Wein angefeuchtet dann
nimt man alles unter das geruhrte schwarze Oblatel mit
Butter füllt es ein und backt es. ~~Gedünstet~~.

~~Brod~~ Mandelkränzchen 15.

Man stößt ½ ℔ geschälte Mandeln mit dem Saft einer
Lemonie recht fein und vermischt damit ½ ℔ gestossenen
Zucker die abgeriebenen Schallen von einer Zitronen und
3 zu Schnee geschlagene Eyerweiß. Ist alles gut gerührt
so mache davon auf runde Oblaten Kränzchen.

Geschaumter Koch

7 Loth Salse und 7 Loth Zucker werden gut abgerührt, dann
kommt von 7 Eyerweiß der fest geschlagene Schnee hinein u.
und wird eine Stunde gerührt dann richtet man es
bergartig auf eine Schüssel u läßt es langsam backen.

Sandtorte. 16.

1½ ℔ Butter ¾ ℔ Zucker 12 Eyer 1½ Mehl abgeriebene Zitronen
Schallen Zimt. Die Butter treibt man gut ab, giebt die
12 Eyerdötter hinein. Wen alles schäumt dann ist es

man den Zucker dazu und zugleich daß 3 Mehl streicht es
dann schüttet es [illegible] in [illegible] mit Butter be-
strichenen Formen. gibt solche auf ein Blech und lasse
es 1¼ Stunde backen. Mandel = bräßen

Man nimt Mandeln schält und stoßt sie, wenn sie gesto-
ßen sind so wägt man so viel Zucker als Mandeln sind
auch mehr, sodann gibt man die Mandeln und den Zucker
in ein Caßerol und zertreibt es mit den Kochlöffel gibt
dan ein wenig Eyerklar hinein daß aber nicht zu wenig
Nehm einen Bogen Papier mach die kreißen darauf und
backe sie. Marillensulz 17.

Die Marillen schält man und schlägt sie wan sie gesotten
sind durch ein Haarsieb dann nimt man 1 ℔ Salse und
3/4 ℔ Zucker in ein Becken gießt ein halbes Seitel Waßer
darauf und läßt den Zucker auflößen wann nun es
ganz gelinde sieden laßen 1 Loth Hausenblasen durch-
seihen und auf das Eis. Himbeersulz 18.

Man giebt Himbeersaft mit einem Stück Zucker in den Becken
u läßt 1 Loth Hausenblaßen mitkochen und laß es eine
halbe Stunde kochen dann gießt gleich heißen auf Dicher.

Sollte es nicht klar genug sein lässt man es nochmahls auf-
kochen dann auf Eis. Dirndlsulz 19.

Man giebt in ein Beck ein großes Seitel Wasser und eine Maß Dirndlen lasse sie sieden bis sie die Farbe verlieren dann preßt man sie ab lässt ein Loth Hausenblase in 1 Seitel Wasser und mische dieselbe in den abgesiedten den Dirndeln den 16 Loth Zucker in einem irdenen Geschirr aussieden gießt es durch einen Tücher durch u lässt es sulzen

Erdbeersulz 20.

Man nimmt 1½ Erdbeeren in ein Beck drückt von 2 Lemoni den Saft darauf und lässt es stehen. Dann siedet man einen halben Wasser mit 14 Loth Zucker dann gießt man ein halbes Loth Hausenblasen hinein. Dieses alles giebt man siedend über die Erdbeeren und lässt es stehen bis es die Farbe verliert man seihet es durch und giebt es auf Eis.

Gesulzte Zwetschken und Weichselkirschen. 21.

Durch ein Seitel Wein 60 Zwetschken über die Stängel dünsten lassen, gut verdecken jedoch dürfen sie nicht zerfallen.

Gewürznelken Zimt und Lemonischäller dan in 1 Seitel Wasser
2 Loth Hausenblasen wenn nun die Zwetschken heraus giebt
die abgezogene Hausenblase nebst den Gewürz hinein und
läßt es gut verkochen zuletzt gibt man 2 abgeschlagene Eyer=
klar dazu und gießt die Sulz durch ein Tuch wen sie durchge=
lafen ist gibt man die Zwetschken hinein und läßt es Sulzen

✗ Pomeranzen Busserln 22.

Reibe von einer ganzen Pomeranze die Schalle auf 4 ℔
Zucker ab lasse in trocknen dan schlag ein Klar zu festen
Schnee gieb den Zucker hinein und 1 Loth Mehl 10 feine
gestossene Mandeln gebe alles gut zusammen stoche es mit
den Model aus und backe es. Weißes Eis
½ ℔ fein gesiebten Zucker wird mit der Klar von 1 Ey mittelst
einen Silberlöffel fein abgerührt ¼ Stunde während der Zeit
gibt Lemoniesaft dazu das Eis muß weiß und dicktropfig
vom Löffel rinnen man kan es auch mit Veltermuß farben.

✗ Gewürzkrapferl oder Visitenkrapferl 23.

Nehme 6 Loth Butter und 12 Loth Mehl und arbeite es recht
gut ab dan gebe 2 Eyerdotter 1 Eßlöffel Germ und 2 Löffel Obers

mache es wie einen Teig an und walge ihn aus dann steche es mit
einen Stern aus und lass ihn aufgehen Nun nimt die Klar zu
Schnee ½ Vierting Zucker und Mandeln etwas Lemonischaller alles
dieses wird unter den Schnee gerührt und kleine Kränz auf
Rand des ausgestochenen Teiges gemacht dan lasse es backen
und fülle sie dan mit Eingesottenem. Punsch Sulze

Man nimt 4 Zitronen und 3 Pomeranzen schält 1 Pomeranze
und 1 Zitronen ab drückt von beyden Saft in ein Gefäß
giebt ein Stück Zucker in selbes dan wird Wasser darauf ge-
gossen und gut verkocht. dan giebt man Pomeranzen und
Lemonischallen dazu und lässt es dan ein wenig aus-
kühlen giebt dan den Saft von Pomeranzen u Zitronen
hinein lässt 1½ Loth Hausenblasse in 1 Seitel Wasser
verkochen giebt es sodan in den Saft seiht dieses dan
durch ein Tuch in ein Becken und stellt es auf das Eis.

Mandeltorte. 24.

Man nimt 1 ℔ Mandeln stößt und stauchet sie mit
Eyerklar dann 1 ℔ Zucker. Dieser wird ebenfalls gestossen
und mit den Mandeln verrührt hiezu werden 24 Eyer-
weiß zu Schnee geschlagen die Dotter werden zu den Zucker
und Mandeln gegeben und gut verrührt, in einer Weile

giebt man den Schnee zuerst ¾ ℔ Mehl hinein u. rührt es sehr fein a
dann schmiert man die Blate mit Butter giebt den Teig darauf läß
ihn in der Karbe backen. Linzertorte.
1 ℔ Mehl ¾ ℔ Butter ½ ℔ Zucker ¼ ℔ Mandeln fein geschnitt
Lemonischallen gebe alles auf das Nudelbret schlage 10.
Eierdotter hinein und wirge es ab die Butter muß gut verar
beitet werden und gewalgt. Dann macht man ein dickes
Blatt, bestreicht es mit Eingesottenen und macht ein Gitter
darüber. Gewicht bey dem Eingesottenen

Auf das ℔ Zwetschken ¼ ℔ Zucker
detto — ℔ Weinbeeren ¼ ℔ —
— — — Kirschen 1 ℔ —
— — — Dirndeln 5/4 ℔ —
— — — durchgeschlagene 1 ℔ —
— — — Agraßen — ¼ ℔ —
— — — Johannisbeeren — ¾ ℔ —
— — — Weinschärling — — 1 ℔ — —
— — — Maulbeeren — — ½ ℔ — —
— — Erdbeeren — — ½ ℔ — —
— — Himbeeren — — — ½ ℔ — —
Auf 6 Maß Zeller 1 ℔ Zucker

4.

Gefrornes.

Nimm eine Maß Rahm und siede ihn, thue in einen Hafen 12 Eierdotter und rühre es recht gut durcheinander, hernach laß es kalt werden, dann schütten es in die Büchse und treibe es. Zucker thue nach belieben, Vanilie ein kleines Stück dazu.

Erdbeer-Gefrornes.

Nim eine Maß Erdbeersaft und treibe ihn durch ein Sieb, damit die Kerne zurück bleiben. Dann nimm 1 Pfund Zucker und schütte es dazu.

✗ Mandelbögen.

Schwelle ½ ℔ Mandel, stoße sie mit Eierdotter recht fein, dann thue sie in eine Schüssel von 6 Eiern die Klar, feine Limonien Schalen ¼ ℔ Zucker, und rühre es sehr lange, schmiere ein Blech mit Wachs an, streiche den Mandelteig darauf, lasse es goldfarb backen, und schneide sie so, wie man sie haben will und biege ~~und~~ damit sie rund werden.

Limoniensulze.

Nim auf eine halbe Maass Wasser von 6 Limonien den Saft
1½ Loth Hausenblasen und ~~Zucker, seihe es~~ zucker sie
siede gut, dann seihe sie durch ein Tuch in die Schüssel in der
du sie haben willst.

Spanischenwind.

Nim zu 1 ℔ Zucker von 19 Eiern das Weisse schlage einen
festen Schnee, dann thue den Zucker & Vanille hinein, nim
ein Blech & ein Papier darauf, thue mit dem Löffel Batzel darauf,
so gross du willst, hernach gieb sie in den Ofen, lasse sie schön
~~[illegible]~~, gelblicht werden und dann im Ofen stehen, bis sie
hart werden.

Fasten Schie-Suppe.

Nim verschiedene Wurzeln & etwas Fett, lasse es braun
dünsten, backe Fische & gieb sie dazu, wenn es braun genug ist
giesse Erbsensuppe darauf, & sie ist fertig.

Gefülltes Kraut.

Siede ganze Krautköpfe thue die Blätter ganz herunter &
schneide die Rippen heraus mache eine Fasch von Kalbfleisch
gieb 2 Eierdotter dazu. Schmiere eine Casserole mit
Butter an, lege ein Papier hinein, dann mache von Schwein-
fleisch einen Boden lege Kraut dann Fasch hinein, lasse es backen
dann stürze es heraus und mache einen Kranz von Zungen.

Bezäune mit ~~Milchsauce~~ Muschelsauce.

Mache eine Buttersauce, säuere sie mit Wein, koche die Muscheln mit Wein, backe die Bezäune & thue sie in die Buttersauce, die Muscheln aber erst vor dem Anrichten hinein.

Gefüllte Würstel.

Mache Fisch Farce säure es mit Limonien, fülle es in Oblaten, welche in Wasser eingetaucht werden, walze es in Eier und Semmelbröseln, backe es, dann gib es auf Grünzeug.

Gefüllte Kohlrabi.

Siede ganze Kohlrabi, wenn sie weich genug sind, höhle sie mit dem Löffel aus mache eine Fasch von Kalbfleisch thue ein Ei darunter, säure es mit Limonien saft fülle die Kohlrabi an, decke sie wieder zu, thue in eine Rein etwas Speck und Schmalz, dann die Kohlrabi, darauf wieder Schmalz, dann ✗ unten & oben Gluth.

Fleisch Koch.

Nim gebratenes Rostfleisch, schneide & stoße es fein, treibe Butter und 2 Eierdotter ab, thue das Fleisch & Limonienschalen hinein, rühre es gut durcheinander klopfe die Eiklar, thue sie langsam darunter, schmiere eine Kastrole an gib es hinein & siede es im Dunst

dann gib eine braune Sauce darüber.

Fricando.

Nim vom Schlegel ein schönes Stück Kalbfleisch, klopfe es mache eine runde Kugel binde es, blanschiere es in der Fleischsuppe dann spicke auf der einen Seite recht voll, thue in eine Rein Gelbrüben & Petersilienwurzel, Limonienschalen, und etwas Speck e Schmalz, thue das Kalbfleisch darauf e[t] dünste es braun, oben über gib auch Glut, wenn es braun genug ist staube Mehl auf, dann Suppe, mache eine kurze Sauce, wenn du es auf den Tisch gibst bräune es mit Zucker

Gefüllte Semmeln.

Backe kleine Semmel schmiere sie aber bloß mit Milch an, fülle sie aus Farce hinein decke sie zu, walze sie in Eier e Semmelbröseln ein, backe sie in Schmalz dann gib sie statt einer Mehlspeise.

Gedünstete Kalbsbrust.

Mache eine Butterbrühe gib Limonienschalen dazu, blanschiere die ~~Kalbsbr~~ Kalbsbrust, thue sie dann in die Sauce. gieb Reiß in eine Rein e etwas Suppe e Fett dazu, koche ihn langsam aber daß er ganz bleibt wenn du anrichtest, so mache vom Reiß einen Kranz herum.

Nudel Pastetl.

mache fein geschnittene Nudel, siede sie im Wasser, stürze sie ab, gib es in eine Schüssel & Eier & Butter durcheinander, schmiere eine Kastrole gib es hinein & backe es. höhle es dann aus & gib Eingemachtes hinein.

Nudel Krapfl.

Siede fein geschnittene Nudel seihe das Wasser ab, dann gib es in ein Kastrol wenn es kalt ist, stürze es heraus, und steche sie, so gross du sie haben willst mit dem Krapfenstecher aus wälze sie in Eier & Semmel ein & backe sie in Schmalz, schneide einen Deckel herunter, höhle es aus & fülle dazu hinein

Erbsen Linse.

Koche Erbsen recht weich, treibe sie fein durch ein Sieb. gieb in ein Reindl Butter und Zwiebel lasse die Zwiebel anlaufen, gib dann die Erbsen hinein, & salze Zucker darauf lasse es dünsten, wenn du es anrichtest so gieb Schweinfleisch herum & gebräunte Zwiebel.

Minuten-Mehlspeise.

Gib 2 Eierdotter in ein Häferl ein Loth Zucker rühre es gut ab klopfe Schnee & gieb ihn darunter, thue in eine Pfanne etwas Schmalz, gib ein paar Löffel hinein, oben über mache es mit der Glasirschaufel etwas braun, thue es auf den Teller

auf welchen du es haben willst, fülle es mit einem Eingesottenen
& so mehreren Blattel, das letzte über gieß rösse darüber, unten
und oben Gleich, daß es schön aufgeht.

Reißkoch.

Rühre etwas Schmalz, in Milch gekochten Reiß, geschälte Mandel
fein gestossene Limonienschalen gut ab, gib die Eier nach ein-
ander hinein, Klopfe Schnee & gib ihn langsam darunter thue
es in eine Casserole & backe es.

Hohlhippen.

Rühr ein Ei ½ Loth Zucker einen Löffel sauren Rahm einen
Löffel Mehl rühre es gut ab, und backe sie schön goldfarb.

Mark-Mandel.

Nim etwas Butter in eine Schüssel, etwas Limonien, das
Mark treibe durch ein Sieb, dann gieb es zu der Butter &
rühre es mit den Eierdottern ab, Klopfe Schnee & gib ihn
dazu, gieb sie in die Suppe.

Ananas Gefrornes

Reibe die Ananas, drucke den Saft durch ein Tuch, gib Wasser
dazu, so daß es stark riecht, zuckere es nach Belieben gerührt
wird es öfter, daß es pflaumig wird.

Brodmandel.

1 ℔ Zucker, ½ ℔ Mandel, Limonienschalen, 6 ganze Eier daß man
es rühren kann, hernach gib 18 Eierdotter nach & nach hinein gib dann

die Schwarzenbrodbrösel mit Wein bespritzt dazu, und 4 Loth Chocolade dazu, von den Eierklar schlage Schnee & gib ihn dazu fülle ihn hernach in die Model welche mit mit Schmalz & Mehl bestreut sind.

Mandelgefrorenes.

Nim 1 Maß Kaffee siede ihn, schwelle 3 Vierding Mandel stoße sie fein dann gib sie in den Kaffee & laß es einen Sud machen, Zucker gib nach Belieben, die Vanilie gib ganz hinein, seihe es & gib es in die Büchse.

✓ Spinat-Fleisch

Mache ein Lemmich gib etwas Zwibel hinein blanschire ein Stük Kalbfleisch, schneide es gewürfelt gib es in einen Tiegel giest Suppe auf laß es kochen bis das Fleisch weich genug ist, dann gib den Spinat ganz oder geschnitten dazu.

Gespikte Carminatel.

Gib Gelbrüben, Petersil, Zwibel, Speck, & Schmalz in eine Rein schlage die Carminatel spike sie in der Mitte in Kreutz dann dünste sie braun, lege sie heraus staube Mehl auf & mache eine braune Sauce gib einen Löffel sauren Rahm dazu seihe es dann & gib die Carminatel hinein.

Schato Sulze.

Nim 1 Seitel Wein 10 Eierdotter & Zuker so viel nöthig ist laße es bey der Gluth südeln es aber imer rühren damit es schön glat wird nim 1 Seitl Limonien & Pomeranzen saft ~~u~~ ½ Loth in Wasser aufgelöste Hausenblase wenn der Schato kalt ist rühren ihn darunter klopfe von 5 Eiern den Schnee gib ihn auch dazu dann gib ihn in einen Model oder Schüßel und laße es kalt werden.

~~Biscuit-Torte.~~ Zwiebak.

Nim auf ein ¼ ℔ Zuker 6 Eierdotter Limonienschalen & rühre es recht pflaumig dann gib den Schnee dazu Zimeten & Vanili & 5 o. 6 Handvoll Mehl gib es in ein von Blech oder von Papier zusamen gemachten länglichten Model wenn es gebaken ist so schneide schöne Schnitten herunter und gib auf ein Blech damit sie auf beiden Seiten etwas braun werden.

✓ Blamasche von Hadlbeer.

Nim ein Seitl Milch & einen halben Achten; hernach siede die Hausenblasen in der Milch und Zimet, Zucker, Vanilie, Gewürz nelken Limonienschale das recht gut verkochen lassen, auf die letzt gib den Achten auch dazu. nachdem setze es auf ein kühles bet, wenn es kalt ist gib die durchgestrichenen Hadlbeer dazu und gefriere

es noch einmahl, gib das Zlamasse [?] auf eine Schüssel
oder in ein blechenes Castrol, und es ist das sich setzen,
wann schon dick ist garnire es mit sodbaren [?] Pistazien.

Bisketen Torte

Nim auf 1 lb Zucker 24 Eierdotter etwas Limonischalle
gib sehr feines gutgetrocknetes Mehl dazu ungefähr 12
Handvoll, klopfe von 12 Eier das Weisse zu Schnee thue
es langsam darunter gib es dann in einen Tortenmodel
oder Reindel und backe es schön gelb färbig.

Krengall [?] zu machen.

Mache gewöhnliche Nudel, koche sie in der Milch ein gib
Zucker dazu lasse sie recht dick werden gib ein wenig
Rahm dazu und 2 Eierdotter ~~[illegible]~~ hernach belege
eine Castrol mit Butterteig aus & gib Nudel darein
Oberhalb wird auch belegt und backe im Ofen Fasch kann
man auch dazu geben.

Ein Milchstrudel

Nim einen guten süßen Rahm, schlage etliche ganze
Eier darein, und lass den Rahm zusammen gehen, giesse ihn
ab, auf ein Haarsieb, dass das Wasser davon lauft, thue es
hernach in einen Weidling und gib einen Butter dazu

mit etlichen Eierdottern abtreiben Salz, Muskatnuße, Zucker, mache einen Teig oder Armelette, bestreiche es damit wickle es zusammen, und gib es in das bestrichene Casserol, sprudle etliche Eierdottern mit Rahm ab, und und gieße es darüber und backe es aus.

Böhmische Dalkerl.

Eine Milch und ein gutes Stück Butter lasse dieses lau warm werden, Eier und Germ dazu; mache das Mehl damit an, so dünn wie einen Schmarrenteig, lasse ihn ~~wieder~~ gehen, alsdann rühre ihn wieder zusammen, lasse ihn abermahl gehen, wenn er gut gegangen backe sie alsdann auf einem Dalkel, Löffelweis auf ~~einer~~ beiden Seiten gold färbig aus, beim anrichten werden sie mit Parmesan=käs bestreut.

Schmarn von Hadäzel & Grieß.

Die Hadäzel werden blattelweis aufgeschnitten in Butter gold färbig gedünstet koche einen Grieß mit Rahm dick, gebe ihn zu den Hadäzeln, lasse beide so lange dünsten, bis es eine schöne Farbe bekommt, aber auf diese Art kann es mit

Grieß oder Magroni Nudel gemacht werden.

Agurken in braune Sauce

Schneide in einen Reine ein wenig Zwibel Petersil Seller, Speck geblättelt geschnitten. Nu ganz eng, dann reibe den Agurken gut mit Salz & Sardellen aus, & lege ihn in die Rein, dünste ihn braun, das Grünkeig darf aber nicht angerichtet werden, wann es schön braun ist, so schütte Rindsuppe und Essig darüber ~~&~~ mache ~~ihn~~ in einer andern Rein ein dünnes Einbrenn, und gieb die braune Sauce darauf, thue auch ein wenig gestossene weisse Fischeln dazu, & lass es dünsten.

Beschamel mit Endivien.

Treibe ein gut verkochtes Beschamel mit halb ganzen Eiern, halb mit Dottern ab, backe davon 4 Blattl auf, lass die Endivien in Butter gut dünsten, gib sauern Rahm dazu, lass sie gut einkochen, bind sie mit Eierdottern, aufstreichen Teig auf die Schüssel & richte sie ein, erst ein Beschamel, dann ein Blattl & zuletzt die

[illegible] und dieses so lang bis der Teig voll ist, zu letzt aber ein [illegible].

~~+~~ Chocolade-Torte.

Die Chocolade wird gerieben, hernach nimt man gestossenen Zucker, mehr als Chocolade dann schlägt man eine Klar zu Schnee, und mit dem Schnee [illegible], und zusammen, nicht zu dick und nicht zu dünn. Hernach gut abknetten und zusammenmachen. und ein wenig liegen lassen. dann mit einem eingeschnittenen Nudelwalker austreiben, und schneiden und auf ein Papier Zucker bestreuen und darauf ~~geg~~ geben, und kalt backen, man kann auch Kleinigkeiten davon ~~m~~ machen.

Eine geröstete Mandeltorte.

Erstlich nimt man 2 Häuflein ~~[illegible]~~ Mandel und schneide sie grob mit dem Schneidmesser, hernach nehme einen [illegible] Zucker, und ein halbes Seidel Wasser, darein geben und so lang kochen lassen, bis er boden wird ~~[illegible]~~ hernach gib Mandel dazu und rühre es wieder auf der Gluth, hernach drucke von 2 Limonien den Saft dazu, und rühre so lang, bis er recht gut wird, hernach gib ihn in ein Schneebeck, oder ~~[illegible]~~ und mache es mit einer Limonschale schön rund, wenn es aus-gekühlt hat gib es auf ein Teller. Nun 1 lb Mandel schneide sie

groß gib sie mit 1 lb Zucker, im Pfandel gib Limoniensaft auch dazu rühre es so lang bis es braun genug ist, stürze es ~~herauf~~ heraus.

Eine gute Mandel Torte

Nim 2 starke händ Mandel glanschiere sie ab, u 2 Loth bittere Mandel, ~~und~~ stoße sie recht fein u feuchte sie mit dem Eier an, hernach gib die Mandel in einen Weidling gib Zucker u Limonizucker dazu, und treibe es mit 1 ganzen Ei u 4 Dottern, mache feine Semmelgrösel, und weiche sie mit Wein an, auf die letzt gib es darein u ein Viertel trockenen Semmelgrösel, hernach bestreiche einen Castrol mit Schmalz u Brösel, gib es darein.

Römische Salatschen.

Nim ½ lb Butter, rühre sie mit 9 Eierdottern gut ab, als dann gebe 3 Löffel voll Rahm 3 Löffel voll Germ ein gutes halbes Pfund Mehl ein wenig Zucker und Salz dazu mache den Teig an, arbeite ihn aber nicht zu stark, damit er nicht zäh wird stech runde Blattl aus, bestreiche sie mit zerlassenen süßen Schotten, lass sie gehen u backe sie bei mittelmäßiger Hitze.

Kunst Löffel.

Nim 6 Eierschwer Zucker 3 Eier schwer Mehl von 6 Eiern wird

weiß Schnee geschlagen, rühre sodann den Zucker mit dem Schnee
gar ab, gib das Mehl langsam dazu, streiche sie auf Blättern,
besäe sie mit Anenis, bestäube sie durch ein feines Tuch
auch mit Zucker schneide sie in längliche Streifen, & backe
backe sie kühl aus, ~~es~~ aus oder sie können auch mit einem
Löffel in runde Laibzel ausgestochen werden.

Galantrin Törtl.

Nim 14 Loth Mehl, brösel 12 Loth Butter darunter 4 Loth
Zucker & Eierdotter mach den Teig zusammen welche ihn ~~Messer~~
messerdick aus, drucke es mit einem Glas aus, fülle es mit
Eingesottenem, mach Ringel darauf, bespritze es mit Wasser
Zucker es & backe es.

Gebackene Mandelbögen

Nim ½ ℔ Mandel schäle sie & schneide sie klein, nim in
einem Weidling 14 Lth Zucker schütte die Mandel darein nim
von einer halben Limonie den Saft & die Schalen, & nimm gar
von einem ganzen ausgeschlagenen Eiklar, rühre alles durcheinander, schmiere
ein Platte mit Wachs an, streich den Teig schön breit darauf,
laß ihn ein wenig kühlen, schneide zweifingerbreite Streife
& lege sie über den Walker.

Bairischer Koch

Nim eine halbe Milch lass sie sieden, u kalt werden, schlage 5 ganze Eier darein einen Löffel Mehl reibe

Mandel Mehlspeis.

Mache einen Teig ~~ge~~ wie zu Schnecken-Nudel, dann stoss e eine gute Hände voll Mandel, grüssle sie mit eben so viel Semmel grüssel u Zucker ab, und mache eine Lag Teig, dann streue die Fülle hinein, spriedle mit ein Stl Rahm u f Butter ab, u giesse auf jede ~~eine~~ Lag ein wenig darüber, auch müsst du zwischen jede Lag ein wenig Butter thun, bestreiche einen Kastrol u gib oben u unten Glüth.

Einlauf.

Nim 3 Kaffeeschalen süssen Ram 3 ganze Eier 3 Löffel Mehl u Zucker Vanille u Zimet, schlage es $\frac{1}{4}$ Stunde ab, dann streiche einen Model, gut an bestreue ihn mit Semmelbrösel dan stürze es heraus u gib es zur Tafel, du kannst es auch backen.

Weiß gedünstetes Kraut.

[Sch]neide in eine Rein Speck, Zwiebel & Knoblauch, [illegible]
[Pe]tersil auch Majoran & Rosmarin Blätter dann lege die
[Kra]ut, schneide Limonie darauf, & lege ein mit Butter bestrichenes
[Pap]ier darüber, wenn es schon ein wenig gedünstet hat, so schütte
[Sup]pe darauf, dann mache in einer andern Rein ein wenig
[t]hue ein wenig Schnittlich Kärfeil & rühre darein aufgedünste
Schwämme, wenn es ein wenig gesotten hat, lege die Kraut hinein,
& streiche auch das Kräutlich durch & die Sauce dagegen auch darüber,
laß es ein wenig sieden, dann ist es gut.

Saurer Rahmeinbund.

Nim 1 Seitl saueren Rahm. schlag 2 ganze Eier & 3 Dotter hinein
Löffel Mehl & schlage es gut ab, dann schütte es in ein [illegible] Tuch,
binde es fest zu & laß es eine gute Stunde sieden, stürze es auf
eine Schüssel, bestreue es mit Semmelbrösel & schmalze es ab.

Hechte in Limonie Sauce.

Entschuppten Fisch schneide, salze ihn ein, laß ihn ein wenig
liegen, bestreiche einen Tiegel mit Butter & streue ein wenig lang-
geschnittene Limonieschalen & Lorbeerblätter hinein, trockne den Fisch ab, welge
ihn in Schmalz & Semmelbrösel ein, lege ihn in die Rein & laß es ein wenig
dünsten, drücke eine Limonie darauf & ~~laß es ein wenig dünsten, wenn~~ gieße ein wenig Erbsensuppe oder
Petersilwasser ~~darauf~~ darauf,
~~bis es angerichtet~~ und laß es ein wenig dünsten wenn du anrichtest, so
streue Limonienschäller & Lorbeerblätter darauf & von einer Limonie den
Saft.